

# Tanfolyami tájékoztató

## Gyümölcspálinka-gyártó

(Kódszám: ao20)

A képzés nyilvántartásba vételi száma: E-001139/2015/A008

**„Agrárgazdasági képzések és felkészítő tréningek”  
VP1-1.1.1-17projekt keretében  
90 %-os támogatással.**

A Jászapáti Gróf Széchenyi István Katolikus Középiskola és Kollégium a TÚSKE Kereskedelmi- Vállalkozó és Szolgáltató Kft konzorciumi partnereként az alábbi tevékenységet végzők részére nyújt támogatott képzési lehetőséget:

mezőgazdasági termelő  
erdőgazdálkodó,  
élelmiszer-feldolgozó

A képzésekre mezőgazdasági termelők (őstermelő, családi gazdálkodó, egyéni vállalkozó, agrártevékenységet végző vállalkozó), erdőgazdálkodó, élelmiszer-feldolgozó tevékenységet végzők jelentkezhetnek. Nem természetes személy ügyfél esetén a vezető tisztségviselője vagy az általa képzésre kijelölt alkalmazottja, tagja útján, családi gazdálkodó ügyfél esetén a családi gazdaság vezetője vagy tagja, mint meghatalmazott részt vehetnek a képzésen.

**A képzésben résztvevők 10 %-os költség hozzájárulással  
szerezhetnek szakmai végzettséget.**

# Gyümölcspálinka-gyártó

OKJ 31 541 04

## A képzésben való részvétel feltételei:

- alapfokú iskolai végzettség (nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség) vagy iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
- betöltött tankötelezettségi kor,
- szakmai egészségügyi alkalmasság (Gyümölcspálinka-gyártó szakmában)

Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: **240 óra**

## A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A Gyümölcspálinka-gyártó feladata a gyümölcspálinka-gyártás technológiájának (gyümölcs és borgazdasági alapanyagok átvétele, cefrekészítés, erjesztés, lepárlás, finomítás, érlelés, tárolás, palackozás) szakszerű, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint a jövedéki törvény előírásainak maradéktalan betartása mellett.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- gyümölcs- és borgazdasági alapanyagokat átvenni, minősíteni,
- a cukortartalmat, borok alkoholtartalmát meghatározni,
- az alapanyagokat előkészíteni,
- cefrészési eljárásokat végezni,
- alkoholos erjedés folyamatát ellenőrizni, irányított erjesztést vezetni,
- kierjedt cefrét tárolni, védelmét biztosítani,
- lepárlási műveleteket végezni, a főző-, finomító üstöket üzemeltetni,
- mérőműszereket, biztonságtechnikai berendezéseket kezelni,
- érlelést végezni, ellenőrizni,
- deríteni, szűrni, szeszfokot beállítani, palackozni,
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a kész gyümölcspálinkákat, borpárlatokat, ellenőrizni és minősíteni,
- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni,
- gépeket, berendezéseket tisztítani, CIP rendszert üzemeltetni,
- pálinkafőzde víz- és energia-gazdálkodását megszervezni,
- melléktermékeket, hulladékokat kezelni,
- a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait, a jövedéki törvény előírásait betartani és betartatni.

### A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti

azonosító száma	megnevezése
10897-16	Gyümölcspálinka-gyártás
11610-16	Jövedéki ismeretek
10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése

# Komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

## Gyakorlati vizsgatevékenység

### A) A vizsgafeladat megnevezése: Gyümölcspálinka gyártása

A vizsgafeladat ismertetése:

Gyümölcspálinka gyártása (gyümölcs és borgazdasági alapanyagok átvétele, cefrekészítés, erjesztés, lepárlás, finomítás, érlelés, tárolás, töltés, palackozás) a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint a jövedéki törvény előírásainak maradéktalan betartása mellett.

Az évszaznak megfelelő gyümölcs felhasználásával gyümölcspálinkát készít, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket.

### B) A vizsgafeladat megnevezése: Gyümölcspálinka vizsgálata, minősítése

A vizsgafeladat ismertetése:

Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok végzése, vagy a kész gyümölcspálinka, borpárlat ellenőrzése és minősítése.

Az aktuális munkafolyamattól függően:

- alapanyagok minősítése, vagy
- gyártásközi ellenőrzések
- pálinka, borpárlat alkoholtartalmának meghatározása, vagy
- pálinka, vagy borpárlat érzékszervi minősítése (bírálat).

## Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat aránya: -

## Szóbeli vizsgatevékenység

### A) A vizsgafeladat megnevezése: Gyümölcspálinka gyártásának technológiája

A vizsgafeladat ismertetése:

Gyümölcspálinka gyártás műveletének fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, a műveletek jellemzése, a gyártástechnológia elméleti alapjai, gépek és berendezések ismertetése.

### B) A vizsgafeladat megnevezése: Jövedéki ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:

Gyümölcspálinka előállításához kapcsolódó hatályos jövedéki szabályozás bemutatása.

*A vizgázók a szakmai vizsga sikeres letétele után államilag elismert  
32 621 02 OKJ számú **Méhész**-szakképesítést igazoló bizonyítványt kapnak.*

## Ügyfélszolgálati iroda:

5130 Jászapáti, Vasút u.4. Szakképző Iskola

Tel: 57/540-260, felnottapati@gmail.com